## DAIMARU JOURNAL

## 2023年冬ボーナスは+1.5%!お弁当もプレミアムに!

## プレミアムフードフェア

12月6日(水)~12月19日(火)/大丸東京店 地階食品ほっペタウン

2023 年冬の賞与・一時金(ボーナス)の妥結水準調査によると、2022 年同期比で1.5%増※一般財団法人労務行 政研究所発表。少し贅沢をして美味しいものを食べたいと思われる方も多いのでは。大丸東京店では全22品の贅沢 な弁当や惣菜などを取り揃えた「プレミアムフードフェア」を開催します。その中でも注目の18点をご紹介します。



人気のネタ、うに、かに、いくらにかに棒 肉、ホタテをふんだんに盛り付けた豪勢 なミルフィーユ寿司。〈創作鮨処タキモ ト〉かに、うに、いくらのプレミアムミルフ ィーユ2,980円※各日限定30折



米沢牛を4種の味付け【ステーキ(ガー くつきじ鈴富)豊洲のまぐろ専門仲卸「鈴富」が リック・トリュフ塩)・すき焼・焼肉】でご 用意。味の違いをお楽しみください〈味 の梅ばち〉米沢牛4種のミニ弁当食べ 比べ3,700円※各日限定10折



手掛ける本格江戸前鮨店がつくる天然本まぐ ろの赤身と中トロと大トロの握り。天然本まぐ ろ三昧7,000円※各日限定10折



自慢のだし巻きと、一番人気の牛しぐ れ煮とかきの山椒煮がたっぷり!〈美

濃吉〉かきの山椒煮と牛しぐれ煮のだ し巻き弁当1,728円



フグ2貫、フカヒレ2貫、トロ1貫、金目鯛 1貫、霜降り鰊1貫、イクラ軍艦1貫が入 ったプレミアムな握り寿司〈知床鮨〉フカ ヒレとふぐの握り寿司1.980円



黒毛和牛ローストビーフにトリュフ香るソ 一スを添えた贅沢なプレートです。〈ポ ール・ボキューズ デリ〉黒毛和牛ロース トビーフのアリゴプレートトリュフ香るソー スを添えて1,944円



1頭から約2~3kgしか取れない希少部位の トモサンカクを使用したローストビーフのサラ ダです。シンプルに藻塩とレホールでお肉の 美味しさを楽しめます!〈イーション〉角切り ローストビーフのサラダ~トモサンカク使用 ~(1パック)1,620円



卵炒飯にふかひれのあんをかけて食べ る本格中華弁当!〈銀座アスター〉ふか ひれのあんかけ炒飯1,728円 ※各日限定10折



たらばかに缶サンドと高級フルーツ紅ま どんなを使った生クリームのペアサンド 〈サンドイッチハウス メルヘン〉ブランの たらばかにと紅まどんなの生クリームの ペア1.512円※各日限定4個



厳選された大判の和牛霜降ロースを、贅 沢に焼き上げた焼肉弁当です。さっぱりし ながら辛みの利いたコクのある、人気のキ ムチも入っています!〈叙々苑〉特選サー ロイン弁当4,500円



これぞご褒美!豪華で肉厚!店内厨 房でさばき、焼き上げる鰻専門店の ボリュームある鰻弁当。〈伊勢定〉 鰻弁当(大)4,590円



うに、イクラ、トロ、カニ、カズノコなど 高級なネタを使用した豪華なにぎり 寿司。〈平島〉特上にぎり1.980円



鱈と白子を合わせた、食感楽しいフリット。 白子を白ワインやバターで火入れしてペー スト状にし、生クリームやルーを合わせたク リーミーな白子と身厚な鱈を合わせてフリッ トに。〈RF1〉北海道水揚げ真鱈とクリーミー 白子の重ねフリット(100g)788円 ※12/7~12/19販売



数量限定。噛むほどにジューシーな旨 味があふれ出るステーキの王様「サー ロイン」と柔らかで口の中でほどける赤 身の女王様「シャトーブリアン」が共演 する、まさに極上ロイヤル肉弁当。〈ミ ート矢澤〉ロイヤル W ステーキ弁当 8,750円※各日限定5食



焼きたての香りをお届け!工場で 焼き上げ3日以内に出荷!新鮮さ が特長の焼海苔です。〈山本海苔 店〉焼海苔(板のり8枚)1.080円 ※12/13~12/19販売、限定150 個なくなり次第終了



特別なオールドアムステルダム。定番 よりもさらに熟成させることで、より濃厚 な味わいのチーズ。〈チーズ・オンザテ ーブル〉オールドアムステルダム レゼ ルベ(100g当り)1,296円



佐渡の黒いちじくジャム。黒いダイヤ と呼ばれる黒いちじくを贅沢に使用し たジャムです。〈セゾンファクトリー〉 謹製ジャム 佐渡の黒いちじく(245 g)2.160円



100種のお茶が紡ぐ贅沢な時間。個 性豊かなお茶の中から厳選した100 種のティーバッグセット。〈ルピシア〉 ブック オブ ティー100 6,800円

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川) TEL 03-3212-8011(大代表)